

BOISSONS – DRANKEN

APÉRITIFS – APERITIEVEN

Ouzo Mini (40%) (Lesvos)	7 18 (20cl)
Ouzo Varvayanni (43%) (Lesvos)	9 20 (20cl)
Amalia – Tselepos (Péloponnese, Peloponnesos) <i>(effervescent – schuimwijn – sparkling, méthode champenoise)</i>	9 44 (75cl)
Vermouth 'Pikron' (Péloponnèse, Peloponnesos)	6
Vermouth 'Divino' (sans alcool, alcoholvrij) (Lesvos)	6
Whisky – Vodka – Rhum Blanc/witte Rum (soft)	8
Rhum Brun (coca) – Bruine Rum (cola)	9
Gin 'Old Sport' (Péloponnèse/Peloponnesos) (tonic)	12
Gin Merlin au kumquat (Corfu) (tonic)	13
Gin Mataroa (Macédoine, Macedonië) (tonic)	14
Malt whisky (selection, selectie)	14

BIERES – BIEREN

Carlsberg 0.0%	3 (25 cl)
Zinnebier, Duvel	4 (33 cl)
St Hubertus Triple Blonde / Blanche / Ambrée, Amber	5 (33 cl)

SOFTS

Coca cola (classic / zero), Tonic, Sprite	3 (20 cl)
Jus d'orange – Sinaasappelsap – Orange juice	3 (20 cl)
Eau plate / pétillante – Plat/ bruis water – Still / sparkling water	4 (50 cl)
	7.5 (100 cl)

Mezes Froids / Chauds – Koude/ Warme Mezes

Tarama blanc naturel / Witte tarama (op basis van viskuit)	7 LF
Tzatziki (Griekse yoghurt en komkommer)	7 GF
Salade d'aubergine	8 VV/GF
Salade Strofilia : tomates, fromage de brebis, kritamos et olives Paximadi - Tomaten, Griekse schapenkaas, geroosterd brood uit Kreta, zeevenkel	12 V
Salade 'Ospria': haricots à l'œil noir, tomates, oignons frais et aromates Black eye beans, tomaten, verse uien en kruiden	10 VV/GF
Salade 'Apaki' : filet de poulet, mesclan, pomme, noix et vinaigre balsamique Kippenborst, gemengde sla, appel, noten en balsamico azijn	12 LF/GF
Calamar grillé, salade de boulgour / Gegrilde pijlinktvis, bulgur salade	26 LF
Poulpe grillé, salade de pois chiche / Gegrilde inktvis, salade van kikkererwten	26 LF
Espadon grillé, sauce aux câpres, légumes marinés en salade (fenouil, céleri, courgette) Gegrilde zwaardvis, met saus op basis van kappertjes, salade van gemarineerde groentjes (venkel, selder, courgette)	24 LF/GF
Poisson sauvage du jour façon 'Mont Athos' (mijoté avec ses légumes) Vis (wilde vangst, naar gelang marktaanbod) op de wijze van de 'Berg Athos' (gestoofd met verschillende groenten)	27 GF/LF
Aubergine au four (tomates, oignons, persil) Aubergine in de oven (tomaten, ui, peterselie)	12 VV/GF
Boulettes grillées (porc, boeuf), tomate et yaourt Gegrilde vleesballetjes (varken, rund), tomaat en yoghurt	17
Cuisse de poulet grillée, espuma de metsovone (fromage fumé) et ratatouille de légumes Gegrilde kippenbout, espuma van 'metsovone' (gerookte kaas) en ratatouille van groenten	21 GF
Côte de porc noir grillée (provenance Mont Olympe), purée de pomme de terre aux olives, sauces aux aromates Gegrilde kotelet van zwart varken (Olympus Berg), aardappelpuree met zwarte olijven, kruidensaus	26 GF/LF
Ragoût de bœuf, purée d'aubergine fumée Stoofpotje van rund, puree van gerookte aubergines	25 GF
Pommes de terre au four (thym et citron) In de oven gebakken aardappelen (met tijm en citroen)	5 VV /GF

Lunch du jour 22€

V=vegetarian / VV=vegan / GF=gluten free / LF=lactose free